

B10

File 351:Derwent WPI 1963-2002/UD,UM &UP=200245

(c) 2002 Thomson Derwent

3/7/1

DIALOG(R)File 351:Derwent WPI

(c) 2002 Thomson Derwent. All rts. reserv.

012081461 **Image available**

WPI Acc No: 1998-498372/199843

Sausage with inner and outer casings - formed by folding one casing
portion back within another casing portion

Patent Assignee: AOSTE EXPORT (AOST-N); AOSTE EXPORT SNC (AOST-N)

Inventor: COUTAVE P

Number of Countries: 005 Number of Patents: 006

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
FR 2760326	A1	19980911	FR 973043	A	19970310	199843 B
DE 19809936	A1	19980917	DE 1009936	A	19980307	199843
BE 1011645	A3	19991109	BE 98171	A	19980304	200003
ES 2149681	A1	20001101	ES 98495	A	19980309	200066
IT 1298604	B	20000112	IT 98MI464	A	19980306	200175
ES 2149681	B1	20020201	ES 98495	A	19980309	200225

Priority Applications (No Type Date): FR 973043 A 19970310

Patent Details:

Patent No	Kind	Lan	Pg	Main IPC	Filing Notes
FR 2760326	A1		9	A23L-001/317	
DE 19809936	A1		4	A22C-013/00	
BE 1011645	A3			A22C-000/00	
ES 2149681	A1			A23L-001/317	
IT 1298604	B			A22C-000/00	
ES 2149681	B1			A23L-001/317	

Abstract (Basic): FR 2760326 A

A sausage-type food product (1) has air-permeable, natural or synthetic outer and inner casings (2a, b) which form a tubular sheath (5) containing a minced or seasoned meat paste filling.

Also claimed is a method of producing a sausage-type food product (1) by closing (e.g. tying) one end (2e) of a casing (2), folding one part (2b) of the casing back within another part (2a) of the casing until both casing ends (2d, e) are adjacent, filling the resulting tubular sheath (5) with a meat filling (3) and then closing (e.g. tying) the other casing end (2d). Further claimed is tooling for producing a sausage-type food product.

ADVANTAGE - The design promotes homogeneous and uniform maturation and drying both at the exterior and interior, thus improving the product taste (especially by reducing its acidity) and reducing the requisite maturation and drying time before sale or consumption.

Dwg.1/2

Derwent Class: D12

International Patent Class (Main): A22C-000/00; A22C-013/00; A23L-001/317

International Patent Class (Additional): A22C-011/00; A23P-001/08

THIS PAGE BLANK (USPTO)

B10



①9 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ **Offenl gungsschrift**
⑩ **DE 198 09 936 A 1**

⑤1 Int. Cl.⁶:
A 22 C 13/00
A 22 C 11/00
A 23 L 1/317

②1 Aktenzeichen: 198 09 936.3
②2 Anmeldetag: 7. 3. 98
④3 Offenlegungstag: 17. 9. 98

DE 198 09 936 A 1

③0 Unionspriorität:
97 03043 10. 03. 97 FR

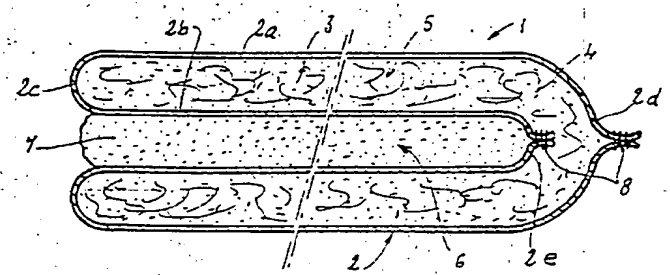
⑦1 Anmelder:
Aoste Export, Aoste, FR

⑦4 Vertreter:
Witte, Weller, Gahlert, Otten & Steil, 70178 Stuttgart

⑦2 Erfinder:
Coutave, Patrick, Maclas, FR

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

- ⑤4 Nahrungsmittelprodukt in Form von Würstchen oder Wurst
- ⑤7 Das Nahrungsmittelprodukt (1) in der Art von Würstchen oder Wurst umfaßt eine luftdurchlässige längliche äußere Umhüllung (2a) z. B. aus natürlichem oder synthetischem Darm und eine Fleischfüllung (3), die eine durch den Wolf gedrehte oder gewürzte Fleischmasse (4) aufweist. Erfindungsgemäß umfaßt es eine luftdurchlässige längliche innere Umhüllung (2b) z. B. aus natürlichem oder synthetischem Darm, die mit der äußeren Umhüllung (2a) eine röhrenförmige Scheide (5) ausspart, die die Fleischfüllung (3) enthält (Fig. 1).



DE 198 09 936 A 1

Beschreibung

Die vorliegende Erfindung betrifft ein Nahrungsmittelprodukt in der Art von Würstchen oder Wurst.

Ein Nahrungsmittelprodukt in der Art von Würstchen oder Wurst, das insbesondere in Scheiben geschnitten werden kann, enthält herkömmlicherweise eine luftdurchlässige, längliche äußere Umhüllung z. B. aus natürlichem oder künstlichem Darm tierischer, pflanzlicher oder synthetischer Herkunft, und eine Fleischfüllung, die eine gekochte oder getrocknete, durch den Wolf gedrehte und/oder gewürzte Fleischmasse aufweist.

Besonders wenn es sich um Wurst handelt, ist die Qualität und insbesondere der Geschmack stark von der Qualität der Reifung und des Trocknens abhängig.

Die vorliegende Erfindung hat eine besondere Struktur oder Anordnung für ein derartiges Nahrungsmittelprodukt zur Aufgabe, die es erlaubt, die Reifung und das Trocknen zugleich homogen und einheitlich zu gestalten.

Erfindungsgemäß weist ein Nahrungsmittelprodukt, wie es zuvor beschrieben wurde, außerdem eine luftdurchlässige längliche innere Umhüllung z. B. aus natürlichem oder synthetischem Darm auf, die mit der äußeren Umhüllung eine röhrenförmige Scheide ausspart, die die Fleischfüllung enthält.

Eine solche Struktur erlaubt es tatsächlich, die Fleischfüllung in homogener Weise reifen zu lassen, und zwar sowohl vom Äußeren als auch vom Inneren her. Sie erlaubt es außerdem, die Zeit des Reifens und des Trocknens vor dem Einbringen in den Handel oder dem Verbrauch des Nahrungsmittelprodukts zu beschleunigen.

Die vorliegende Erfindung wird nun unter Bezugnahme auf die anliegende Zeichnung beschrieben, in der:

Fig. 1 schematisch einen Schnitt durch eine erfindungsgemäße Wurst zeigt; und

Fig. 2 schematisch einen Schnitt durch eine Herstellungseinrichtung zeigt, die es insbesondere erlaubt, ein Nahrungsmittelprodukt, wie es zuvor unter Bezugnahme auf **Fig. 1** beschrieben wurde, herzustellen; diese Einrichtung ist während des Betriebs gezeigt, und zwar in einer Phase eines erfindungsgemäßen Herstellungsverfahrens.

Erfindungsgemäß umfaßt eine Wurst **1** allgemein folgendes:

- eine luftdurchlässige längliche äußere Umhüllung **2a**, z. B. aus einem Darm,
- eine innere Umhüllung **2b**, die ebenfalls länglich und luftdurchlässig ist, und z. B. aus einem Darm besteht, die mit der äußeren Umhüllung **2a** eine röhrenförmige Scheide **5** ausspart,
- eine Fleischfüllung **3**, die eine durch den Wolf gedrehte oder gewürzte Fleischmasse **4** umfaßt, und die in der zuvor beschriebenen röhrenförmigen Scheide **5** enthalten ist.

Vorzugsweise sind die äußere Umhüllung **2a** und die innere Umhüllung **2b** konzentrisch angeordnet.

Die innere Umhüllung **2b** definiert oder spart einen röhrenförmigen Gang **6** aus, der, wenn das Nahrungsmittelprodukt fertiggestellt ist, entweder leer oder mit einer Nahrungsmittelfüllung **7**, die von der Fleischfüllung **3** verschieden, z. B. ein Aspick ist, gefüllt ist.

Vorzugsweise gehören die innere Umhüllung **2b** und die äußere Umhüllung **2a** zu einer einzigen, nämlich der gleichen Hülle **2**, die an ihren beiden Längsenden **2d** und **2e** geschlossen ist, wobei diese Hülle **2** luftdurchlässig ist und z. B. aus natürlichem Darm besteht. Diese geschlossene Hülle **2** ist insbesondere ein an seinen zwei Längsenden **2d**

und **2e** durch ein Verbindungselement **8** (bspw. eine Klammer) geschlossenes Darnelement, wobei ein Teil dieses Darnelements die innere Umhüllung **2b** bildet, und innerhalb eines anderen Teils des Darnelements, das die äußere Umhüllung **2a** bildet, umgeschlagen ist. Auf diese Weise sind die beiden geschlossenen Längsenden **2d** und **2e** in dem fertigen Nahrungsmittelprodukt (Wurst) benachbart auf der gleichen Seite der Wurst angeordnet, wohingegen die andere Seite des gleichen Darnelements eine ringförmige Stirnseite **2c** mit abgerundetem Profil aufweist, das mit der inneren Umhüllung **2b** und der äußeren Umhüllung **2a** kontinuierlich zusammenhängt.

In **Fig. 2** ist eine Einrichtung zur Herstellung oder Gewinnung der zuvor beschriebenen Wurst dargestellt. Allgemein weist diese Einrichtung folgendes auf:

- eine herkömmliche Querröhre **9**,
- eine starre, in der Querröhre **9** konzentrisch angeordnete innere Röhre **10**, die mit der Querröhre **9** eine ringförmige Extrusionsleitung **11** bildet, die auf einer Seite mit einem Einlaß **12** für eine Fleischmasse **4** kommuniziert und auf der anderen Seite eine ringförmige Extrusionsöffnung **13** bildet,
- und einen Dorn **14**, dessen Querschnitt derart angepaßt ist, daß er in die innere Röhre **10** eingeführt und dort frei bewegt werden kann, und zwar mit einem funktionellen Spielraum, der den Durchtritt der Hülle **2** in Form einer inneren Röhre erlaubt, wie zuvor beschrieben wurde.

Um eine Wurst, wie sie zuvor beschrieben wurde, mit der in **Fig. 2** gezeigten Einrichtung herzustellen, wird zuerst von einem an seinen Enden offenen Darnelement **2** ausgegangen. Dieses Element wird wie ein Strumpf auf der Querröhre **9** angeordnet. Dann wird ein Ende **2e** des Darnelements z. B. mit einem Verbindungselement **8** oder einer Klammer auf der Seite der ringförmigen Extrusionsöffnung **13** geschlossen. Dann wird ein Teil **2b** des an dem Ende **2e** geschlossenen Darnelements in das Innere eines weiteren Teils **2a** des gleichen Darnelements, das auf der Querröhre **9** aufgesteckt bleibt, umgeschlagen, und zwar mittels des Dorns **14**, der in die innere Röhre **9** eindringt, wobei er von letzterer durch den umgeschlagenen Teil **2b**, der in dem Endprodukt die innere Hülle **2b** bildet, getrennt bleibt. Dann wird die Fleischfüllung **4** in die Leitung **11** eingebracht oder extrudiert, wobei diese die röhrenförmige Scheide **5** nach und nach auffüllt, während der Teil des Darnelements, der die äußere Umhüllung bildet, sich löst und sich bezüglich der Querröhre **9** verschiebt. Auf diese Weise wird das geschlossene Ende **2e** des Darnelements in die Nachbarschaft des anderen Endes **2d**, das auf der Querröhre **9** verbleibt, geführt. Dann wird das Ganze von der Herstellungseinrichtung befreit, um das andere Ende **2d** z. B. durch ein Verbindungselement **8** zu schließen, und um schließlich die unter Bezugnahme auf **Fig. 1** erläuterte Struktur oder Anordnung zu erhalten.

Eine Wurst, wie sie zuvor beschrieben wurde, kann mit oder ohne innere Füllung, bspw. einem Aspick, einer Zubereitung auf Aspickbasis oder auch einem anderen Produkt, hergestellt werden.

Patentansprüche

1. Nahrungsmittelprodukt (**1**) in der Art von Würstchen oder Wurst mit einer luftdurchlässigen länglichen äußeren Umhüllung (**2a**) z. B. aus natürlichem oder synthetischem Darm und einer Fleischfüllung (**3**), die eine durch den Wolf gedrehte oder gewürzte Fleisch-

masse (4) umfaßt, **dadurch gekennzeichnet**, daß es eine luftdurchlässige längliche innere Umhüllung (2b), vorzugsweise aus natürlichem oder synthetischem Darm aufweist, die mit der äußeren Umhüllung (2a) eine röhrenförmige Scheide (5) ausspart, die die Fleischfüllung (3) enthält. 5

2. Nahrungsmittelprodukt nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß ein von der inneren Umhüllung (2b) ausgesparter röhrenförmiger Gang (6) leer ist.

3. Nahrungsmittelprodukt nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der durch die innere Umhüllung (2b) ausgesparte röhrenförmige Gang (6) mit einer Nahrungsmittelfüllung (7) gefüllt ist, die von der Fleischfüllung (3) verschieden, z. B. Aspik, ist. 10

4. Nahrungsmittelprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß es eine geschlossene luftdurchlässige Hülle (2) z. B. aus natürlichem Darm aufweist, die die innere Umhüllung (2b) und die äußere Umhüllung (2a) umfaßt und an ihren beiden Längsenden (2c und 2d) geschlossen ist. 15 20

5. Nahrungsmittelprodukt nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß die geschlossene Hülle (2) ein Darnelement ist, das an seinen beiden Längsenden (2d, 2e) durch ein Verbindungselement (8) geschlossen ist, wobei ein Teil des Darnelements, das die innere Umhüllung (2b) bildet, innerhalb des anderen Teils des Darnelements, das die äußere Umhüllung (2a) bildet, umgeschlagen ist, so daß die beiden geschlossenen Längsenden (2d, 2e) in benachbarter Weise auf einer Seite des Produktes angeordnet sind, wohingegen die andere Seite des Darnelements eine ringförmige Stirnseite (2c) aufweist, die mit der inneren Umhüllung (2b) und der äußeren Umhüllung (2a) kontinuierlich zusammenhängt. 25 30

6. Herstellungsverfahren für ein Nahrungsmittelprodukt (1) in der Art von Würstchen oder Wurst, dadurch gekennzeichnet, daß ein Darnelement (2) vorgesehen ist, das Darnelement (2) an einem Ende (2c), vorzugsweise durch ein Verbindungselement (8) geschlossen wird, ein Teil (2b) des Darnelements (2) innerhalb eines anderen Teils (2a) des gleichen Darnelements (2) umgeschlagen wird, so daß das Ende (2c) des Darnelements (2) in die Nachbarschaft des anderen Endes (2d) des Darnelements (2) geführt wird, wobei so eine röhrenförmige Scheide (5) ausgespart wird, die mit einer Fleischfüllung (3) gefüllt wird und das andere Ende (2d), vorzugsweise durch ein Verbindungselement (8) geschlossen wird. 35 40 45

7. Einrichtung zur Herstellung eines Nahrungsmittelprodukts in der Art von Würstchen oder Wurst, die eine Längsröhre (9) aufweist, dadurch gekennzeichnet, daß sie einerseits eine konzentrisch in der Längsröhre (9) angeordnete innere Röhre (10) aufweist, die mit der Längsröhre (9) eine Extrusionsleitung (11) bildet, und die auf einer Seite mit einem Einlaß (12) für eine Fleischmasse kommuniziert und auf der anderen Seite eine ringförmige Extrusionsöffnung (13) bildet, und die andererseits einen Dorn (14) aufweist, dessen Querschnitt derart angepaßt ist, daß er in die innere Röhre (10) eingeführt und dort bewegt werden kann, und zwar mit einem funktionellen Spielraum, der den Durchtritt einer röhrenförmigen Hülle (2) erlaubt. 50 55 60

Hierzu 1 Seite(n) Zeichnungen

FIG 1

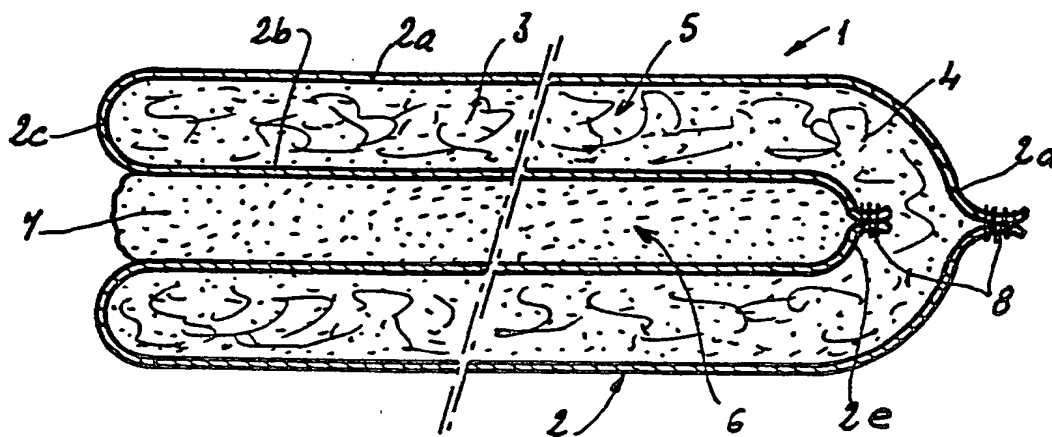


FIG 2

